

Fűszertökroket

Szerző: Kende
2012. december 22.
Utolsó frissítés: 2013. február 10.

- 1 db fűszertökroket
- 1-2 db fűszertökroket
- 1 db vöröshagyma
- 5 dk vaj
- 1 ek tejföl
- 1 db tojás
- 1 ek liszt
- 1 ek gombapor vagy szárított vöröshagyma
- 1 kk sópor
- só, bors
- szerecsendió
- zsemlemorzsa vagy szezámmag a pan-rosthoz

Karácsonkor a halászlé után talán a második legnépszerűbb ünnepi leves a fűszertökroket, aranysárga, hősleves, ugyanakkor a fűszertökrost sokan nem szeretik főve elfogyasztani, mivel az előggő száraz és mag a tormamártás ellenére is nyálgöngyölés tud lenni. Kitűnő hőspogácsa készíthető azonban belőle, amely mind meleget, mint pedig hidegtálakhoz, mint pedig hidegtálakhoz majonézsalátákhoz, mint pedig hidegtálakhoz bátran feltehető az ünnepi asztalra.

Az alábbi módon készíthető:

A főtt fűszertökrost gondosan lefejti a csontokról, majd kővel, vagy aprított gőppel igen finomra vágjuk. Ezután hozzákeverjük az előszett burgonyát, a vajban megpirított, apróra vágott hagymát, a felvert tojást, a lisztet és a tejfölt. Az így kapott masszát sóval, borssal, kevés reszelt szerecsendióval és erdei gombák készíthető gombaporról, vagy vékony csókra vágott szárított vöröshagymával és zsemlemorzsa, illetve teszünk hozzá egy fél tasak sópor, hogy kicsit lazább legyen az elkészült krokett szerkezete. Végül zsemlemorzsa, vagy szezámmagba forgatjuk a kész evés után segétséggel kiszaggatott rudacsákat és forró olajban kisütjük.

Borajánlás:

A Szent Benedek Pincészet száraz Hárslevelű borait ajánlom hozzá, mely a Nyár-jes-dőben termelt 2009-ben. az országos ítélettel teli bor. (Tokajwine.net) Kitűnő illik hideg és meleg előtelekhez, hőslevesekhez. A